

# Château de Rosnay

AOC FIEFS VENDEENS MAREUIL

Propriétaires - Récoltants

---

## Cuvée « ANCESTRALE »

La particularité de ce vin réside dans l'Age des vignes  
Certaines ont plus de 150 ans et ont échappé en 1863 au PHYLOXERA



---

## VIGNOBLE

**Sol :** Argilo - Silicieux

**Assemblage :**

**Principaux cépages :** Négrette et Cabernet Franc

**Méthode culturale :** Conduite en culture raisonnée.

---

## VINIFICATION

**Fermentation :** En cuves thermorégulées

**Elevage :** En cuve, puis vieillissement en bouteilles.

**Potentiel de garde :** 7/8 ans

---

## DEGUSTATION

**Nez :** Nez profond sur le fruit qui évolue rapidement sur des tonalités minérales.

**Bouche :** Un vin bien structuré, la matière est élégante et les tannins sont fins, notes de sous bois et violettes

**Accords :** Viandes rouges, gibiers légers, plats épicés et fromages.